



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM
GABINETE DO PREFEITO

PORTARIA Nº 501/2025, DE 26 DE SETEMBRO DE 2025.

Diário Oficial
PUBLICADO
Ed. 440
EM 26/09/25
Servidor
mpt: 1216496

DISPÕE SOBRE A INSPEÇÃO E SUPERVISÃO, MODELOS DE RELATÓRIOS E PLANO DE AÇÃO (CRONOGRAMA DAS NÃO CONFORMIDADES) A SEREM UTILIZADOS PELO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL E A SER APRESENTADO PELOS ESTABELECIMENTOS SOB INSPEÇÃO MUNICIPAL.

O **PREFEITO MUNICIPAL DE BOM JARDIM**, no uso de suas atribuições legais e de acordo com a Lei Complementar nº 377, de 29 de agosto de 2025, **RESOLVE**:

Art. 1º Aprovar os modelos de formulários, estabelecer as frequências e as amostragens mínimas a serem utilizadas na supervisão e inspeção *in loco* e verificação oficial dos autocontroles implantados pelos estabelecimentos de produtos de origem animal registrados junto ao Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

Art. 2º Os estabelecimentos registrados estão sujeitos a dois tipos de inspeção, sendo elas em caráter permanente ou periódica, conforme descritas no Decreto nº 5.030/25.

Parágrafo Único Algumas atividades em estabelecimentos sob inspeção em caráter permanente, poderão ser realizadas por auxiliar de inspeção que venha a ser disponibilizado pelo SIM/Secretaria de Agricultura e Desenvolvimento Rural, ou ainda pelo estabelecimento, sendo estes treinados pelo SIM e sob sua coordenação e orientação nas atividades desempenhadas.

Art. 3º As supervisões e inspeções serão realizadas por Médico Veterinário Oficial – MVO, lotados ou cedidos à Secretaria.

§1º A critério da Coordenação ou do MVO, as inspeções poderão ser executadas por amostragem de, no mínimo, três elementos de controle ou Área de Inspeção (AI).

§2º Entende-se por ou Área de Inspeção (AI) a seção ou setor com seus equipamentos, instalações e utensílios, incluindo forro, paredes, piso, drenos e outras estruturas eventualmente presentes.

§3º A verificação documental deverá ser executada em todos os elementos de controle a cada inspeção.

§4º No caso de utilização do critério previsto no Parágrafo 2º deste artigo, todos os elementos contidos nos formulários anexos a esta portaria devem ser inspecionados por completo, *in loco*, no mínimo uma vez por ano.

Art. 4º O relatório de inspeção e verificação dos autocontroles deverá ser gerado e finalizado até o término da ação do SIM no estabelecimento, em duas vias, devendo ser assinada pelo MVO responsável pela inspeção e por representante do estabelecimento.

§1º Uma via do Anexo I deverá ser entregue ao estabelecimento, com a finalidade da elaboração do plano ação,

§2º Uma via do Anexo I deverá ser inserida no respectivo processo da empresa junto ao SIM para acompanhamento e posterior inspeção e verificação *in loco* ou documental.

Art. 5º O relatório de supervisão deverá ser gerado e finalizado até o término da ação do SIM no estabelecimento, em duas vias, devendo ser assinada pelo Médico Veterinário Oficial (MVO) responsável pela inspeção, pelo MVO responsável pela supervisão e ainda pelo representante da unidade inspecionada, sendo que este último deverá assinar e tomar ciência apenas da parte I.

§1º Uma via do Anexo III contendo apenas a parte I, deverá ser entregue ao estabelecimento, com a finalidade da elaboração do plano ação.

§2º Uma via do Anexo III completa (Parte I e Parte II) deve ser inserida no respectivo processo da empresa junto ao SIM para acompanhamento e posterior verificação *in loco* ou documental.

Affonso Monnerat
Prefeito



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM
GABINETE DO PREFEITO**

Art. 6º Não havendo a possibilidade da finalização ou geração do documento oficial no local da ação, o mesmo deverá ser encaminhado ao estabelecimento em data posterior, devendo este tomar ciência por meios disponíveis ou providenciar sua assinatura e recebimento presencialmente, conforme acordado na data da ação.

Art. 7º Os planos de ação gerados pelo estabelecimento inspecionados ou supervisionados pelo SIM serão inseridos no mesmo processo constituído, para análise e acompanhamento pelo Serviço Oficial.

Art. 8º O número do relatório de inspeção ou supervisão deverá seguir sequência numérica própria a cada estabelecimento, seguida do número de registro no SIM do estabelecimento inspecionado e data da inspeção.

Art. 9º A supervisão a que se referem esta Portaria, consistem na avaliação do estabelecimento e dos procedimentos executados pelo SIM, respectivamente.

Art. 10 As supervisões serão executadas com frequência de:

I- Nos estabelecimentos que promovam o abate: a ser definido em norma complementar.

II- Nos estabelecimentos de inspeção periódica: no mínimo, uma vez a cada ano.

Art.11 As inspeções e supervisões se darão por meio da avaliação *in loco*, e a verificações dos programas de autocontrole se darão por meio da avaliação *in loco* e/ou documental.

§1º A verificação *in loco* de que trata este artigo será aplicada conforme Anexo I, parte I.

§2º A verificação documental de que trata este artigo será aplicada conforme Anexo I, parte II.

§3º A supervisão de que trata este artigo será aplicada conforme Anexo III.

Art. 12 Os estabelecimentos devem ser notificados oficialmente das não conformidades constatadas, por meio de uma via dos formulários anexos correspondentes, sem prejuízo das ações fiscais e medidas cautelares adotadas de acordo com o previsto na legislação vigente.

Art. 13 Fica estabelecido o prazo de até 20 dias úteis a critério do MVO, para apresentação do plano de ações corretivas e preventivas, pelo estabelecimento, frente as não conformidades notificadas.

§ 1º O plano de ação gerado pelo estabelecimento deve estar em consonância com o modelo previsto no Anexo II.

§ 2º O Serviço de Inspeção avaliará o plano de ação gerado pelo estabelecimento e o seu cumprimento.

Art. 14 Cabe a Secretaria Municipal de Agricultura e Desenvolvimento Rural elaborar, publicar ou reeditar normas e modelos, e estabelecer as frequências para os procedimentos de inspeção e supervisões, quando da existência de estabelecimentos registrados sob inspeção em caráter permanente.

Art. 15 Fica revogada a Portaria nº 323, de 06 de outubro de 2022.

Art. 16 Ficam aprovados os modelos de Relatório de Inspeção para estabelecimentos sob inspeção periódica, na forma do ANEXO I, o Modelo de Plano de Ação (estabelecimento) na forma do ANEXO II, e Modelo de Relatório de Supervisão, na forma do ANEXO III.

Art. 17 Esta Portaria entra em vigor 30 dias após a data de sua publicação.

PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM, 26 DE SETEMBRO DE 2025.

**AFFONSO HENRIQUES MONNERAT ALVES DA CRUZ
PREFEITO**

Affonso Monnerat
Prefeito



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM
GABINETE DO PREFEITO

ANEXO I

RELATÓRIO DE INSPEÇÃO DE ESTABELECIMENTOS SOB INSPEÇÃO PERIÓDICA		Nº	/	/	/
Data da Inspeção:		Hora:			
1	Serviço de Inspeção				
	Nome:				
	Nome:				
2	Identificação do Estabelecimento				
	Número do Registro:				
	Empresa:				
	Responsável legal / técnico:				
3	Classe de produtos fabricados:				

PARTE I - VERIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO POR ELEMENTOS DE CONTROLE - IN LOCO			
1. MANUTENÇÃO DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS INDUSTRIAIS	C	NC	NA
1.1. Localização, acesso e Área Externa – conservação, limpeza, delimitação (proteção de acesso de pessoas estranhas e animais), organização e remoção do lixo industrial ou resíduos			
1.2. Área de Recepção e Expedição - distintas, conservação e organização			
1.3. Área de Elaboração do Produto - conservação e organização			
1.4. Área de Embalagem e Rotulagem - conservação e organização			
1.5. Área de Lavagem de Caixas - conservação e organização			
1.6. Depósito de caixas limpas - conservação e organização			
1.7. Depósito de embalagens e rotulagens - conservação e organização			
1.8. Depósito de Materiais de Limpeza – conservação e organização			
1.9. Portas, janelas, cortinas e óculo - conservação			
1.10. Instalações Elétricas – conservação			
1.11. Instalações Hidráulicas – conservação			
1.12. Setores, seções ou áreas e equipamentos identificados			
1.13. Equipamentos de Climatização, Exaustor e Cortina de ar – conservação			
1.14. Estrados e suporte para caixas - conservação			
1.15. Câmaras frias – conservação e organização			
1.16. Drenagem das águas externas à produção (pátio)			
1.17. Instalações, Equipamentos e Utensílios – estado de conservação e manutenção			

Affonso Monnerat
Prefeito



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM
GABINETE DO PREFEITO

1.18. Piso de material adequado, com defeitos no rejunte, na declividade, presença de rachaduras, falhas ou perfurações, e presença de esgotamento (ralos, calhas, declive) das águas residuais e de limpeza nas áreas de produção			
1.19. Forros e paredes conservados, sem umidade e vazamentos.			
1.20. Condições adequadas de limpeza e manutenção das tubulações aéreas e suportes (para transporte do produto, água, vapor, rede elétrica e ar comprimido.)			
1.21. Existência de pias ou equipamentos para lavagem e/ou sanitização das mãos em pontos estratégicos da produção			
Item	Não conformidade		
2. VESTIÁRIOS, SANITÁRIOS E BARREIRAS SANITÁRIAS	C	NC	NA
2.1. Vestiários, sanitários sem comunicação direta com as seções de produtos comestíveis.			
2.2. Instalações equipadas, em número e dimensões compatíveis com o número de funcionários por turno.			
2.3. Barreira sanitária adequada quanto aos requisitos de localização, manutenção, higiene, fluxo, instalações e produtos utilizados.			
2.4. Uso de locais inadequados para descanso ou alimentação			
Item	Não Conformidade		
3. ILUMINAÇÃO	C	NC	NA
3.1. Iluminação em intensidade suficiente nas diferentes áreas de trabalho			
3.2. Luminárias com protetores, quando necessário (tipo de lâmpada).			
Item	Não Conformidade		
4. VENTILAÇÃO e EXAUSTÃO/CLIMATIZAÇÃO	C	NC	NA
4.1. Ventilação (natural ou artificial) de forma a minimizar a contaminação por meio do ar, controlar a temperatura ambiente, a umidade e os odores que possam afetar os produtos de origem animal			
4.2. ventilação natural ou mecânica e impedir que o ar flua de áreas contaminadas para áreas limpas, bem como impeça a formação de condensação.			
4.3. Exaustores e ou aberturas naturais protegidos contra entrada de insetos			
4.4. As seções ou áreas que não necessitam de controle de temperatura apresentam conforto térmico e compatível com as operações nelas realizada			
Item	Não Conformidade		
5. ÁGUA DE ABASTECIMENTO	C	NC	NA
5.1. Manutenção dos reservatórios de água e tampas.			
5.2. Cloração da Água. Leitura de Cloro: pH: Hora:			
5.3. Tratamento conforme fonte de obtenção.			

Afonso Monnerat
Prefeito



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM
GABINETE DO PREFEITO

5.4. Capacidade de armazenamento de água e disposição de água potável em quantidade suficiente para o desenvolvimento das atividades			
5.5. Higienização de reservatórios de água.			
5.6. Análises laboratoriais microbiológica e físico química, e frequência			
5.7. Pontos de coleta identificados			
5.8. Vapor e o gelo que entram em contato direto ou indireto com os produtos de origem animal foram obtidos de forma a garantir sua inocuidade.			
Item	Não Conformidade		
6. CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS	C	NC	NA
6.1 Ambiente externo controlado – armadilhas fixas e identificadas			
6.2 Vedação de portas, janelas e integridade das proteções das aberturas (telas, etc)			
6.3 Eficiência interna do controle: remoção de papelões, caixas, madeiras e outros que possam carrear pragas para as áreas de produção, portas, janelas e aberturas naturais mantidas fechadas e teladas			
6.4 Mapas de localização de armadilhas e porta-isca			
6.5 Sinais da ocorrência de pragas			
6.6 Se utiliza serviço de empresa terceirizada: Relatórios, mapas, Contrato ou Certificação do serviço.			
6.7 Acondicionamento do lixo e remoção periódica			
6.8 Local de guarda de pertences dos colaboradores, limpos e sem alimentos			
6.9 Lixeiras suficientes e adequadas (limpas e com tampa)			
Item	Não Conformidade		
7. LIMPEZA E SANITIZAÇÃO - PPHO	C	NC	NA
7.1 Instalações devidamente higienizadas.			
7.2 Utensílios e equipamentos devidamente higienizados			
7.3 Procedimento de limpeza e sanitização pré-operacional garante a segurança do processo produtivo			
7.4 Procedimentos de limpeza e sanitização operacional (avaliar a necessidade da execução de acordo com a natureza do processo de fabricação, caso não seja executado pela empresa)			
7.5 Procedimentos de limpeza e sanitização pós-operacional garante a segurança e remove com eficiência gorduras e flora contaminante, de forma a não permitir a formação de odores, filme biológico e minimizar o crescimento de microrganismos contaminantes até o reinício das operações do outro turno ou no dia seguinte			
7.6 Uso correto (formulações) de desengordurantes e sanitizantes			
7.7 Produtos químicos utilizados para a higienização identificados e aprovados (registrados ou provenientes de indústrias registradas na ANVISA)			
7.8 Utensílios de limpeza (Vassouras, rodos, panos, escovas e outros) são de uso exclusivo para as áreas de produção e diferenciados dos utilizados nas demais áreas (banheiro, refeitório, salas administrativas, depósitos secos, etc)			
Item	Não Conformidade		
8. HÁBITOS HIGIÊNICOS, TREINAMENTO E SAÚDE DOS COLABORADORES	C	NC	NA

Affonso Monnerat
Prefeito



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM
GABINETE DO PREFEITO

8.1. Utilização de equipamento de proteção individual (luvas, máscaras, gorros, etc.) quando aplicáveis.			
8.2. Hábitos higiênicos e comportamentos dos colaboradores (antes e durante o trabalho, após o uso dos sanitários, etc.).			
8.3. Apresentação do pessoal adequada (uniformes, cabelos contidos, unhas aparadas, pintadas, anéis, brincos, relógios, etc.)			
8.4. Presença de pessoa no trabalho com lesões passíveis de contaminar o produto, utensílios ou equipamentos.			
8.5. presença de sabão e sanitizante nos lavatórios das áreas de produção e nas barreiras sanitárias			
8.6. Atestados e controles de saúde dos colaboradores atualizados			
8.7. Comprovação ou evidências de treinamentos			
Item	Não Conformidade		
9. CONTROLE DE TEMPERATURAS	C	NC	NA
9.1. Controle de temperatura dos ambientes e equipamentos (câmaras, esterilizadores, vapor, água quente, água fria ou gelo)			
9.2. Controle de temperatura de produtos e matéria prima			
9.3. Controle de temperatura dos processos de produção			
9.4. Controle de temperatura na recepção de matéria prima (latões, veículos, embalagens e seus respectivos produtos ou insumos)			
9.5. Controle da temperatura na expedição de produtos acabados e dos veículos de transporte			
Item	Não Conformidade		
10. CALIBRAÇÃO E AFERIÇÃO DE INSTRUMENTOS DE CONTROLE DE PROCESSO	C	NC	NA
10.1. dispõem de instrumentos ou equipamentos calibrados ou aferidos, que funcionem de acordo com o uso pretendido			
10.2. Equipamentos validados, certificados ou na garantia.			
10.3. Identificação dos equipamentos /instrumentos a serem controlados			
10.4. Possui equipamentos de aferição (peso padrão, termômetros, outros)			
Item	Não Conformidade		
11. ANÁLISES LABORATORIAIS DE PRODUTOS	C	NC	NA
11.1. A técnica de coleta ou a realização da técnica analítica in loco, caso necessário ou ocorram, é realizada e dentro das especificações reconhecidas (ex. análises de recepção do leite, coleta e execução do dripping test, glaseamento, e outros)			
11.2. São mantidas amostras de lotes produzidos e corretamente acondicionadas			
11.3. Executa análise da água para produção de gelo			
11.4. São realizados controles laboratoriais na empresa			
Item	Não Conformidade		

Affonso Monnerat
Prefeito



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM
GABINETE DO PREFEITO

12. CONTROLE DE FORMULAÇÕES/COMBATE À FRAUDE

	C	NC	NA
12.1. O processo de fabricação, formulação e o rótulo estão de acordo com o registrado e garantem a identidade, qualidade, segurança higiênico sanitária e tecnológica do produto de origem animal. OBS. Na formulação deve-se observar se a composição do produto registrada corresponde ao constatado in loco. OBS. Verificar se os aditivos e ingredientes foram adicionados respeitando a concentração ou quantidade aprovadas			
12.2. Fabrica produtos dispensados de registro ou alimentos que não são de origem animal, de forma adequada e executando boas práticas, não permitindo qualquer contaminação cruzada			
12.3. A matéria-prima empregada corresponde realmente a declarada seja na sua natureza ou quantidade (Exemplo: troca de espécies do pescado, uso de CMS em quantidade acima do permitido ou em produtos em que seu uso é proibido, adição de soro de leite, adição de temperos seja por injeção ou tumbleamento).			
12.4. No processo de fabricação deve-se observar se os parâmetros indicados no processo produtivo foram respeitados conforme a natureza do produto. Exemplo: se o produto for maturado, o tempo e condições de maturação, se o produto for defumado, o método de defumação empregado, se o produto for salgado, o tempo de salga.			
Item	Não Conformidade		

13. CONTROLE DE MATÉRIA PRIMA, INGREDIENTES, EMBALAGENS E ROTULAGEM

	C	NC	NA
13.1. Existência de controle de entrada e armazenamento de matéria prima, ingredientes e rotulagem			
13.2. Embalagens íntegras e limpas			
13.3. Locais de guarda nos depósitos de embalagens identificados e separados (organizados)			
13.4. Embalagens e rótulos adequados para utilização em alimentos, e em acordo com o aprovado no registro de produtos			
13.5. Ingredientes corretamente acondicionados, identificados, e em local próprio			
13.6. Ingredientes aprovados pelos Órgãos reguladores (ANVISA, MS, MAPA, outros) para o uso em alimentos			
13.7. Espaços de estocagem suficientes			
13.8. No caso de produção de matéria prima própria: Existe controle sanitário dos animais envolvidos com a produção			
13.9. No caso de produção de matéria prima recebida de outros produtores rurais e/ou pessoas físicas: Exige atestados, certificados ou declarações que comprovem a origem e controle sanitário dos animais envolvidos com a produção			
Item	Não Conformidade		

14. PROCEDIMENTOS SANITÁRIOS OPERACIONAIS

	C	NC	NA
14.1. As etapas de manipulação e processamento das operações são executadas de modo a prevenir a contaminação do produto, evitando acúmulo do produto a processar, contaminações cruzadas, contrafluxos, contato com paredes e outras superfícies			
14.2. Os procedimentos sanitários previstos nos elementos de controle são executados conforme descritos e aprovados no respectivo Programa			
14.3. Os utensílios e superfícies de contato são higienizados quantas vezes forem necessárias e em acordo com o estabelecido no programa PSO			
14.4. Não ocorre acúmulo de resíduos sobre o piso, bancadas, mesas, maquinário (canhão, masseiras, porcionadeiras, enchedeiras, pasteurizador, balanças, etc) e tábuas de corte durante o processamento dos alimentos			
14.5. As facas são esterilizadas corretamente e com frequência adequada ou prevista			

Affonso Monnerat
Prefeito



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM
GABINETE DO PREFEITO

14.6. Os processos tecnológicos atendem os requisitos (pasteurização, tratamento térmico, cocção, defumação, salga, fatiamento, porcionamento, etc), em especial o tempo e temperatura.			
14.7. Os veículos, contentores ou compartimentos, térmicos ou não (caixas de isopor, lona térmica, baú, etc), utilizados no transporte são dotados de paredes lisas de fácil limpeza, e se apresentam íntegros e bem vedados			
Item	Não Conformidade		
15. RASTREABILIDADE E RECOLHIMENTO	C	NC	NA
Avaliar os procedimentos de rastreabilidade dos produtos de origem animal, bem como da matéria-prima e ingredientes que lhe deram origem, em todas as etapas da produção e distribuição.			
16. BEM ESTAR ANIMAL (PARA UNIDADES DE BENEFICIAMENTO DE PESCADOS)	C	NC	NA
16.1. A captura (despesca) ocorre de forma a reduzir o estresse e lesões			
16.2. O transporte do pescado vivo ocorre de forma eficiente e em água e temperatura satisfatória ao pescado			
16.3. É feita a depuração (na unidade de beneficiamento ou na produção) em tempo e quantidade de água satisfatória			
16.4. A insensibilização é feita de forma tecnológica e minimiza o sofrimento dos animais			
Item	Não Conformidade		
17. APPCC	C	NC	NA
17.1. Os equipamentos ou medidas de controle dos PCC físicos, caso haja, se encontram em funcionamento ou corretamente posicionados in loco;			
17.2. Os procedimentos de controle dos PCC químicos, caso haja, estão em funcionamento ou sendo executados in loco.			
17.3. Os procedimentos de controle dos PCC biológicos, caso haja, estão em funcionamento ou sendo executados in loco.			
17.4. Fluxo operacional em acordo com o aprovado			
Item	Não Conformidade		

LEGENDA:

C: Conforme

N: Não Conforme

NA: Não Aplicável

PARTE II - VERIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO POR ELEMENTOS DE CONTROLE - DOCUMENTAL			
18. AVALIAÇÃO DOS REGISTROS POR ELEMENTO DE CONTROLE	C	NC	NM

Afonso Monnerat
Prefeito



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM
GABINETE DO PREFEITO

18.1 Manutenção (incluindo iluminação, ventilação, águas residuais e calibração): Programa escrito e compatível com os registros (monitoramento e sua frequência, verificação e medidas corretivas identificam e eliminam a causa do desvio?			
18.2 Água de abastecimento: Programa escrito e compatível com os registros (monitoramento e sua frequência, verificação e medidas corretivas identificam e eliminam a causa do desvio?			
18.3 Controle integrado de pragas: Programa escrito e compatível com os registros (monitoramento e sua frequência, verificação e medidas corretivas identificam e eliminam a causa do desvio?			
18.4 Higiene industrial e operacional: Programa escrito e compatível com os registros diários (monitoramento, verificação e ações corretivas) e identifica o responsável, data e assinaturas no programa escrito e em todos os seus registros OBS. As ações corretivas devem ser avaliadas frente as não conformidades detectadas considerando: I – As medidas corretivas identificam e eliminam a causa do desvio? II – As medidas adotadas restabelecem as condições higiênico-sanitárias do produto? III – As medidas preventivas adotadas evitam a recorrência de desvios?			
18.5 Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários: Programa escrito e compatível com os registros (monitoramento e sua frequência, verificação e medidas corretivas identificam e eliminam a causa do desvio?			
18.6 Procedimentos sanitários operacionais: Programa escrito e compatível com os registros diários (monitoramento, verificação e ações corretivas) e identifica o responsável, data e assinaturas no programa escrito e em todos os seus registros OBS. As ações corretivas devem ser avaliadas frente as não conformidades detectadas considerando: I – As medidas corretivas identificam e eliminam a causa do desvio? II – As medidas adotadas restabelecem as condições higiênico-sanitárias do produto? III – As medidas preventivas adotadas evitam a recorrência de desvios?			
18.7 Controle da matéria-prima (inclusive aquelas destinadas ao aproveitamento condicional), ingrediente e material de embalagem: Programa escrito e compatível com os registros (monitoramento, verificação e ações corretivas) e identifica o responsável, data e assinaturas no programa escrito e em todos os seus registros OBS. Avaliar se há procedimentos especificando os critérios utilizados para a seleção, recebimento e armazenamento da matéria-prima, ingredientes e embalagens. Os procedimentos devem prever o destino a ser dado às matérias-primas, ingredientes e embalagens reprovados no controle efetuado. Neste elemento devem ser considerados como matéria-prima também os animais destinados ao abate e toda a documentação de suporte da produção primária (ovo, mel e queijo por exemplo)			
18.8 Controle de temperaturas: Programa escrito e compatível com os registros (monitoramento e sua frequência, verificação e medidas corretivas identificam e eliminam a causa do desvio?			
18.9 Programa escrito de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle: Programa escrito e compatível com os registros (monitoramento, verificação e ações corretivas) e identifica o responsável, data e assinaturas no programa escrito (validação) e em todos os seus registros Observar: I – As medidas corretivas identificam e eliminam a causa do desvio? II – As medidas adotadas restabelecem as condições higiênico-sanitárias do produto? III – As medidas preventivas adotadas evitam a recorrência de desvios? IV – As medidas de controle adotadas garantem que nenhum produto que possa causar dano à Saúde Pública, ou que esteja adulterado, fraudado ou falsificado, chegue ao consumo?			
18.10 Análises laboratoriais: Programa escrito e compatível com os registros (monitoramento, verificação e ações corretivas) e identifica o responsável, data e assinaturas no programa escrito (validação) e em todos os seus registros Avaliar também: as análises de parâmetros físico-químicos e microbiológicos dos produtos e da água de abastecimento, incluindo água potável e gelo, são realizadas nas frequências previstas, em laboratórios de autocontrole ou credenciados, conforme o caso, garantindo assim que alimentos estejam aptos para o consumo humano e cumpram as especificações aplicáveis aos produtos acabados conforme disposto na legislação vigente; Avaliar as ações adotadas pela empresa frente a resultados não conformes.			
18.11 Controle de formulação de produtos e combate à fraude Realiza as análises preconizadas para cada tipo de produto com o objetivo de avaliar a conformidade in loco de matérias-primas e produtos, exemplo: dripping test, glaseamento, absorção em carcaça de aves, teste em recepção de leite cru refrigerado, histamina em pescado, metabissulfito em camarão? Deve ser verificado se o rótulo (croqui) utilizado in loco corresponde ao registrado.			
18.12 Rastreabilidade e recolhimento, avaliar: - A rastreabilidade pode ser avaliada a partir do produto final elaborado até sua matéria-prima ou a partir da matéria-prima utilizada até o produto elaborado? - Os produtos fabricados, matéria prima e ingredientes são obtidos ou recebidos mantendo-se o registro da origem, datas e quantidades que permitam sua rastreabilidade? - Mantém registro de reclamações de consumidores e clientes, bem como junto aos seus fornecedores? - Possui programa de recolhimento e executou recolhimento de produtos no período entre a última inspeção e esta? - Correto destino dos produtos recolhidos?			

Affonso Monnerat
Prefeito



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM
GABINETE DO PREFEITO

Item	Não Conformidade

LEGENDA

C: Conforme

N: Não Conforme

NM: Necessita de melhorias

COMENTÁRIOS ADICIONAIS

CONCLUSÕES

DATA PARA APRESENTAÇÃO DO PLANO DE AÇÃO PELA EMPRESA

REUNIÃO FINAL

Nome	Assinatura	Representante
		Médico Veterinário S.I.M.
		Médico Veterinário S.I.M.
		Responsável Técnico / Legal

Afonso Monnerat
Prefeito



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM
GABINETE DO PREFEITO

ANEXO II
PLANO DE AÇÃO

NOME DA EMPRESA: _____

Nº DE REGISTRO NO SIM: _____

DATA DA INSPEÇÃO (que originou o Plano de ação): _____

Nº DO RELATÓRIO DE INSPEÇÃO () SUPERVISÃO () N° ____/____/____

ITEM	Descrição da não conformidade registrada no relatório de inspeção / supervisão acima referenciado	Medida corretiva proposta ou realizada	Data proposta ou de realização	PARA USO DO SIM Data e resultado da verificação oficial (Atendido, não atendido, no prazo)	PARA USO DO SIM Rubrica do servidor da equipe do SIM responsável pela verificação oficial

ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL DA EMPRESA PELO PREENCHIMENTO DO PLANO DE AÇÃO

DATA: _____

OBS: O número de linhas da tabela acima poderá ser ampliado conforme necessário.

DATA DE RECEBIMENTO PELO SIM: _____ RECEBIDO

POR: _____

PARA USO DO SIM: RELATÓRIO DE DEFERIMENTO OU AÇÕES ADOTADAS PELO SIM / DATA/ IDENTIFICAÇÃO DO INSPETOR VERIFICADOR / SUPERVISOR

Affonso Monnerat
Prefeito



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM
GABINETE DO PREFEITO

ANEXO III

RELATÓRIO DE SUPERVISÃO DE ESTABELECIMENTOS SOB INSPEÇÃO PERIÓDICA

PARTES I

Nº _____ / _____ / _____

Data da supervisão:

Hora:

1 Serviço de Inspeção

Nome:

Nome:

2 Identificação do Estabelecimento

Número do Registro:

Empresa:

Responsável legal / técnico:

3 Classe de produtos fabricados: _____

4 Atendimento aos planos de ação

Existe deficiência?

Sim()

Não()

Descrição das não conformidades e ações fiscais quando couber:

5 Verificação oficial *in loco* dos elementos de controle

5.1 Manutenção. Existe deficiência?

Sim()

Não()

5.2 Água de abastecimento. Existe deficiência?

Sim()

Não()

5.3 Controle integrado de pragas. Existe deficiência?

Sim()

Não()

5.4 Higiene industrial e operacional

5.4.1 Avaliação documental:

(a) Programa escrito

(b) Identificação e inclusão de todas as superfícies de contato

(c) Registros de implementação e ação corretiva, conforme programa escrito

(d) Registros diários de monitoramento da higienização pré operacional e ação corretiva

(e) Registros diários de monitoramento da higienização operacional e ação corretiva

(f) Registros de verificação de ação corretiva

(g) Identificação do responsável, data e assinaturas no programa escrito e em todos os seus registros

(h) Avaliação da efetividade do programa (swab test, por exemplo).

Sim()

Não()

Afonso Monnerat
Prefeito



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM
GABINETE DO PREFEITO

Existe deficiência?

5.4.2 Avaliação in loco:

- (a) Implementação e registro
(b) Higienização pré-operacional e registro
(c) Higienização operacional e registro
(d) Verificação e registro
(e) Ação corretiva e registro

Sim() Não()

Existe deficiência?

5.5 Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários Existe deficiência?

Sim() Não()

5.6 Procedimentos sanitários operacionais Existe deficiência?

Sim() Não()

5.7 Controle da matéria-prima Existe deficiência?

Sim() Não()

5.8 Controle de temperaturas Existe deficiência?

Sim() Não()

5.9 Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC

5.9.1 Avaliação documental:

- (a) Programa escrito
(b) O programa contempla todos os perigos (biológicos, físicos e químicos), PCCs, limites críticos, procedimentos e ações corretivas
(c) O programa contempla, no caso dos PCCs, os programas de pré-requisitos
(d) Registros de monitoramento e ações corretivas
(e) Registros de verificação e ações corretivas
(f) Registros de validação do programa escrito
(g) Identificação do responsável, data e assinaturas no programa escrito e em todos os seus registros

Sim() Não()

Existe deficiência?

5.9.2 Avaliação in loco

- (a) Monitoramento e registro (b) Verificação e registro (c) Ação corretiva e registro

Sim() Não()

Existe deficiência?

5.10 Análises laboratoriais. Existe deficiência?

Sim() Não()

5.11 Controle de formulação de produtos e combate à fraude. Existe deficiência?

Sim() Não()

5.12 Rastreabilidade e recolhimento. Existe deficiência?

Sim() Não()

5.13 Bem-estar animal. Existe deficiência?

Sim() Não()

Item

Não conformidade

Affonso Monnerat
Prefeito



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM
GABINETE DO PREFEITO

OBS. Aumentar o número de linhas, se necessários.

COMENTÁRIOS FINAIS

CONCLUSÕES

O estabelecimento detém o controle de todos os processos avaliados. () SIM () NÃO

O estabelecimento **não detém o controle dos seguintes processos** avaliados (citar os elementos de controle):

Nome	Assinatura	Representante
		Auditor Médico Veterinário S.I.M.
		Médico Veterinário S.I.M.
		Responsável Técnico / Legal

Affonso Monnerat
Prefeito